

# BOLO ESPONJA DE CHOCOLATE



## CONFEÇÃO

1. Na cc com o acessorio batedor por os ovos inteiros com o acucar vel 8 por 15 minutos. Apartir dos 5 minutos ir adicionando a agua em fio...quando acabar o tempo peneire a farinha com o cacau,com o chocolate em po e o fermento misture bem com a espatula verta numa forma e vai a forno pre aquecido a 180°C por 5o minutos.

---

2. Cobertura

---

3. Partir o chocolate para a taça com o acessorio batedor adicionar as natas e o chocolate em programar 90°C, velocidade 5 por 5 minutos.

---

4. Receita de Monica Pereira

---

## INGREDIENTES

- 7 OVOS
- 300 G DE ACUCAR
- 12 COLHERES DE AGUA A FERVER
- 300 G DE FARINHA
- 30 G DE CHOCOLATE EM PO
- 20 G DE CACAU EM PO
- 1 COLHER DE CHA DE FERMENTO EM PÓ
- COBERTURA
- 150 ML DE NATAS
- 100 G DE CHOCOLATE PARA CULINARIA
- 50 G DE CHOCOLATE EM PÓ